CE Bartscher



1043413



1043423

Bedienungsanleitung

Gas-Crêpegeräte

Seite 1 bis 14



Instruction manual

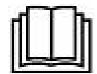
Gas Crêpe Makers

from page 15 to 28



V3/1013

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

 ***WARNUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

 ***ACHTUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

 ***HINWEIS!***

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.



HINWEIS!
Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!
Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

- o Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und andere nicht kompetente Personen unbedingt fernhalten.
- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

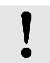
 ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal benutzt werden!

Die Betriebssicherheit ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

Die **Crêpe-Backgeräte** sind **nur** zum **Backen** von Mehlteigwaren bestimmt.

 ***ACHTUNG!***

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung
3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.
Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!
Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

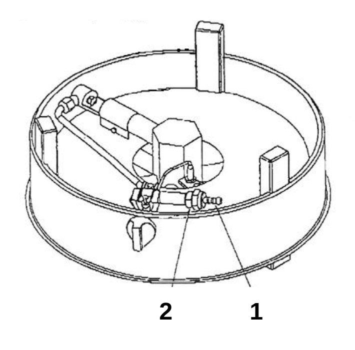
Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
  Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht

Abb. 1 Sicht von oben

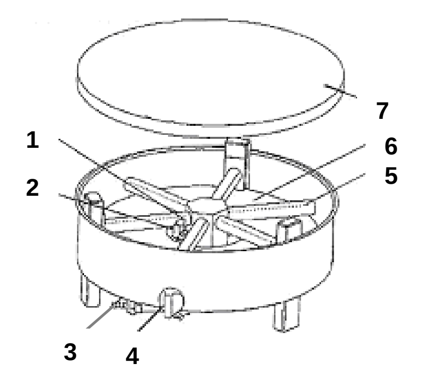


Zu Abb. 1

1 => Anschlussnippel für Butan-/ Propangas

2 => Anschlussnippel für Schlauch

Abb. 2 Sicht von oben



Zu Abb. 2

1 => Sicherheits-Thermoelement

2 => Zündkerze

3 => Piezoanzünder

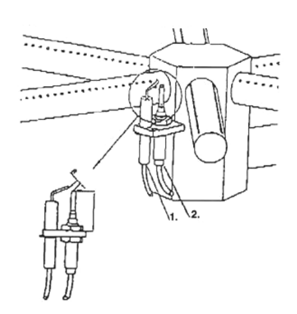
4 => Knopf

5 => Brenner

6 => Isolierblech oder Brennkammer

7 => Gussplatte mit Stiften

Abb. 3 Detailzeichnung Brenner



4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Gas-Crêpe-Backgeräte	
	Einfach	**Doppel**
Art.-Nr.:	**1043413**	**1043423**
Leistung:	6,0 kW	2 x 6,0 kW
Temperaturstufen:	1 – 8	
Abmessungen:	B 430 x T 430 x H 195 mm	B 830 x T 430 x H 195 mm
Abmessungen der Crêpe-Platten:	Ø 400 mm	
Gewicht:	19 kg	34 kg
Zubehör:	1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser	

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.

 ***WARNUNG!***

Während des Betriebs werden die Crêpe-Platten sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

- Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf die Crêpe-Platten.
- Stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf die Crêpe-Platten.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und Nässe.
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.



ACHTUNG!

Das Gerät darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden, wobei die nationalen Anforderungen an die Zufuhr der Verbrennungsluft und die Vermeidung der Ansammlung von gefährlichen Mengen an unverbranntem Gas einzuhalten sind. Lassen die nationalen Anforderungen dies nicht zu, ist das Gerät nur im Freien zu verwenden.

5.2 Aufstellen und Anschließen



ACHTUNG!

Alle Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden!

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Vermeiden Sie, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Für den Fall, das doch Klebstoffreste zurückbleiben, entfernen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder sonstigen Gegenständen, die aus brennbaren Materialien bestehen, auf.
- Der Zwischenraum zwischen der Platte und dem Sockel muss frei gehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Unterseite des Gerätes gut belüftet ist, um eine ausreichende Luftzirkulation am Brenner zu gewährleisten.
- Das Gerät muss vor Luftzug geschützt werden.
- Schließen Sie das Gerät nach den geltenden Normen und Bestimmungen mit einem Schlauch an die Gasversorgung an.

5.3 Bedienung

Inbetriebnahme

- Reinigen Sie die Crêpe-Platten vor der Inbetriebnahme mit einem in Speisefett getränkten Tuch, um die industriellen Schutzfette zu entfernen.
- Das installierte Gerät ist betriebsbereit. Überprüfen Sie, dass die Gaszufuhr geöffnet ist.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal nach der Installation anzünden, drücken Sie den Gasknopf hinein, stellen Sie ihn auf Maximum und halten Sie ihn 5 Sekunden gedrückt um die in der Leitung befindliche Luft über den Brenner herauszulassen. Lassen Sie den Knopf los.

- Drehen Sie den Bedienknopf nach links, damit öffnen Sie den Gashahn.
- Flamme zwischen Crêpe-Platte und Sockel einführen und dann den Bedienknopf in dieser Position hineindrücken um den Brenner vollständig zu entzünden.
- Halten Sie den Bedienknopf 5 bis 10 Sekunden lang gedrückt, um das Sicherheits-System mit Thermoelement einzuschalten.
- Lassen Sie den Bedienknopf los und lassen Sie den Brenner 3 bis 4 Minuten heizen. Stellen Sie anschließend den Bedienknopf auf Position **„1“** (Wachflamme oder kleine Flamme).
- Ihr Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Vorbereitung der Crêpe-Platte

Die folgende Arbeit ist erforderlich, wenn die Crêpe-Platten neu sind. Sie dauert ca. 1 bis 1 ½ Stunden und erleichtert Ihnen das Lösen des Crepes und verringert das Kochen des Teiges auf der Crêpe-Platte.

Stellen Sie den Bedienknopf für ca. 5 Minuten auf die Temperaturstufe **„8“** und anschließend auf **„2“**. Lassen Sie den Bedienknopf die restliche Zeit des Anheizens auf **„2“** stehen.

1. Wenn die Crêpe-Platte heiß genug ist, einen Esslöffel Speiseöl auf die Crêpe-Platte geben.
2. Das Öl mit einem Baumwolltuch (Kunstfasern sind nicht dafür geeignet) gleichmäßig verteilen. Das Fett 5 bis 10 Minuten so anbacken lassen, bis sie eine gebräunte, trockene Crêpe-Platte erhalten.
3. Wiederholen Sie die ersten beiden Schritte **8 Mal.** Die 5 bis 10 Minuten Backzeit werden beibehalten, aber die Menge des Öls verringert sich bei jeder Wiederholung.

Ob Sie die Crêpe-Platten richtig angeheizt haben, erkennen Sie an der Farbe (dunkelbraun).

Wenn Ihre Backplatten zu hell bleiben => Flamme des Brenners etwas höher stellen.

Wenn Ihre Backplatten zu dunkel werden => Flamme des Brenners etwas niedriger stellen.

Zubereitung von Crêpes

- Stellen Sie den Bedienknopf für ca. 3 bis 4 Minuten auf die Temperaturstufe **„8“**. Wenn die Crêpe-Platte nicht sofort anfängt zu garen, stellen Sie das Gerät auf Wachflamme. Wenn Sie das Gerät in Dauerbetrieb nehmen, stellen Sie den Bedienknopf zwischen den Temperaturstufen **„2“** und **„5“**.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Die Crêpe-Platten werden während des Betriebes sehr heiß, berühren Sie die heißen Crêpe-Platten nicht mit bloßen Fingern oder Händen. Benutzen Sie Schutzhandschuhe, die über das Handgelenk reichen.

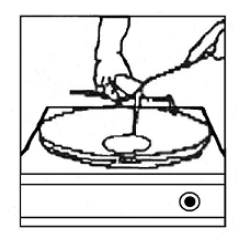
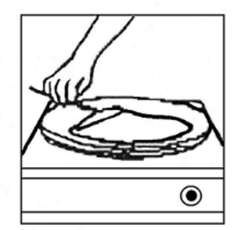
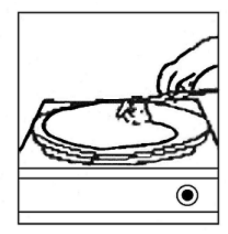
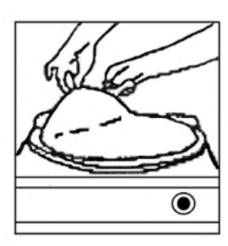





Abb. 4

- Fetten Sie die Crêpe-Platte vor dem ersten Auftragen leicht ein. Danach brauchen Sie die Crêpe-Platten nur noch bei Bedarf einfetten.
- Geben Sie den geeigneten Teig auf die Crêpe-Platte und verteilen Sie diesen mit dem mitgelieferten Teigverteiler.
- Achten Sie auf die Dosierung der Teigmenge, da sonst der überschüssige Teig an den Seiten herunter fließt und das Gerät verschmutzt.
- Um den Teig glatt auf der Crêpe-Platte zu verteilen, stellen Sie den Teigverteiler immer in kaltes Wasser.
- Um die Crêpes auf der Platte zu wenden, benutzen Sie das Teigwendemesser.

 ***WARNUNG! Verbrennungsgefahr!***

Das Anfassen heißer Backwaren mit bloßen Fingern oder Händen führt zu Verbrennungen! Benutzen Sie zur Entnahme fertiger Backwaren das mitgelieferte Teigwendemesser!

- Schalten Sie das Gerät aus, wenn es nicht mehr benutzt wird.

Tipps

- Vermeiden Sie Beläge, die die Anheizschicht zerstören können, wie z.B. Zitronen. Belegen Sie die Crêpes in solchen Fällen auf einem Teller.
- Wischen Sie die Crêpe-Platte vor dem Auftragen von neuem Teig ab, da die Crêpe-Platte sonst zu fettig wird.
- Polieren Sie die Crêpe-Platte nicht, da ansonsten die Haftung der Anheizschicht angegriffen wird.
- Wenn Sie mit einer sehr heißen Crêpe-Platte arbeiten, gelingen die feinen Crêpes besser, zarter.

Der Teig gleitet auf der Crêpe-Platte oder klebt am Teigverteiler fest:

- Nicht einfetten. Die Crêpe-Platte mit einem trockenen Lappen abwischen. Ein Teig mit zu viel Fett kann die gleiche Wirkung haben.



Der Teig kocht nur und klebt an der Crêpe-Platte fest:

- Die Crêpe-Platte wurde nicht genügend angeheizt. Heizen Sie die Crêpe-Platte noch ein wenig vor;
- Den verbrannten Teig abkratzen und einen neuen Anheizvorgang durchführen.

Der Teig kocht nur:

- Der Teig ist zu flüssig oder die Crêpe-Platte ist zu heiß.

Die Crêpe-Platte klebt:

- Fetten Sie die Crêpe-Platte mit etwas Frittieröl oder Eigelb und Butter ein.

Einstellungen

Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Auswechseln der Einspritzdüse (Brennerdüse)

Wenn das Gerät schon installiert ist, müssen Sie den Absperrhahn der Gasleitung oder der Gasflasche schließen.

- Entfernen Sie, falls erforderlich die Crêpe-Platten und stellen Sie das Gerät auf den Kopf.
- Öffnen Sie die Luftzufuhr so weit wie möglich durch verschieben des Einstellringes (**Abb. 5 Pos. 1**).
- Schrauben Sie die Einspritzdüse (**Abb. 5, Pos. 2**) mit einem 10-er Schlüssel heraus.
- Wechseln Sie die Einspritzdüse und die Dichtung.
- Stellen Sie die Position des Einstellringes der Luftzufuhr auf 12 mm und Schrauben Sie ihn fest.
- Legen Sie die alte Einspritzdüse wieder in den Beutel zu den anderen Düsen und bewahren Sie Ihn gut auf. Beachten Sie die Bedienungsanleitung unter dem Punkt **„Inbetriebnahme“**.

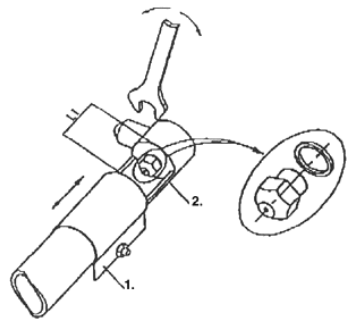


Abb. 5

Wachflamme (Abb. 5)

Wenn die Geräte auf Butan / Propangas eingestellt sind, ist die Einstellschraube der Wachflamme vollständig nach rechts hereingedreht.

Wenn Sie von Butan- / Propangas auf Erdgas umstellen möchten, muss die Schraube herausgedreht werden, bis eine korrekte Einstellung der Wachflamme erreicht wurde.

Die Wachflamme ist richtig eingestellt, wenn die Flamme bei schnellem Umstellen von der maximalen auf die minimale Position nicht erlischt. Die Flamme muss so niedrig wie möglich sein, an jedem Loch etwa halb so groß wie ein Stecknadelknopf.

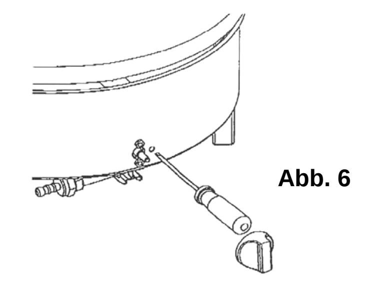


Abb. 6

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

 ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Geben Sie das Gerät **niemals** in einen Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Teigverteiler und das Teigwendemesser regelmäßig mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.

Reinigung des Sockels

- Lassen Sie den Sockel vor der Reinigung erst abkühlen. So vermeiden Sie Verbrennungen. Reinigen Sie den Sockel des Gerätes mit einem weichen, in mildes Reinigungsmittel getauchten Schwamm. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Drahtbürsten.

Reinigung der Crêpe-Platten

- Entfernen Sie die Backrückstände nach dem Backen in noch **warmem** Zustand mit einem Papiertuch oder einem feuchten weichen Tuch.





ACHTUNG!
Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen der heißen Platten!

- Reinigen Sie die Crêpe-Platten **niemals** mit Reinigungsmittel.
- Es bildet sich nach längerer Zeit eine Kruste auf den Crêpe-Platten. Das ist normal, es handelt sich dabei um die Anheizschicht, die abblättert. Reiben Sie die Schicht in regelmäßigen Abständen (je nach Gebrauch) dünner. Das verhindert eine übermäßige Verschmutzung und der Oberflächenzustand bleibt erhalten.

Reinigung des Brenners

- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Brennöffnungen. Wenn diese verstopft sind, die Brennerarme mit einer hartborstigen Bürste abbürsten.
- Reinigen sie die Einspritzdüsen nicht mit Metallgegenständen. Diese können die technischen Eigenschaften des Brenners verändern.
- Bauen Sie die Einspritzdüsen zur Reinigung aus (Siehe Kapitel **„Einstellungen“**). Tauchen Sie die Einspritzdüsen dann in ein Fett lösendes Mittel, spülen Sie die Düsen sorgfältig und trocknen Sie diese gut ab. Wir empfehlen, die Dichtungen bei jeder Reinigung auszutauschen.
- Überprüfen Sie auch regelmäßig den Zustand des Anschlussschlauches zu Gasleitung oder Gasflasche und ersetzten Sie diese, wenn erforderlich.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen konnte.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden.
  Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)